

Honig-Kringel

etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich

up to 40 Min.



Zutaten:

Honig-Sandmasse:

150 g weiche Butter
100 g flüssiger Honig
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Ei (Größe M)
200 g glattes Mehl
½ KL Dr. Oetker Backpulver

Zum Verzieren:

1 Becher Dr. Oetker Zucker
Glasur weiß
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

1 Honig-Sandmasse:

Die Butter mit dem Handmixer (Schneebeisen) cremig rühren. Honig, Vanillin-Zucker und Ei einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterrühren.

2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und Ringe (ca. 4 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres geben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heissluft 160 °C

Backzeit: etwa 12 Minuten

3 Zum Verzieren:

Zuckerglasur mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton verrühren und die Honig-Kringel damit glasieren.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Honig- Kringel sind in gut schließenden Dosen ca. 3 Wochen haltbar.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33